PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA
ED-0209

ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Lea todo el manual de instrucciones antes de usar la batidora.
2. No coloque la batidora en el agua u otros líquidos a fin de evitar choques eléctricos.
3. Es necesaria la estricta supervisión de un adulto cuando la batidora esté siendo usada por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar los accesorios y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de los batientes para evitar heridas o daños en la batidora.
6. No use la batidora si el cable está dañado, si no está funcionando bien, si se ha caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato a reparar al servicio técnico autorizado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, choques eléctricos o daños personales.
8. No use la batidora en exteriores.
9. No deje el cable colgando del borde de la mesa o mesón ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
10. Quite los batientes o amasadores de la batidora antes de la limpieza.
11. No coloque la batidora ni el bol cerca o encima de los quemadores de la cocina o dentro del horno caliente.
12. No use la batidora para propósitos a los que no está destinada.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

El servicio técnico debe ser realizado por personal autorizado.

NOTA: Esta batidora está destinada exclusivamente a uso doméstico.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA BATIDORA

5 Velocidades precisas
El selector de permitirá elegir la velocidad que mejor se adecue al tipo de alimento que esté preparando.

Palanca de expulsión
La palanca de expulsión de permite quitar fácilmente los batientes.
Por seguridad, desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los batientes.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes que nada asegúrese que la batidora esté desenchufada y el selector de velocidad en la posición “0”. Agarre la batidora con una mano y la barra del batiente con la otra. Asegúrese que las aberturas para los batientes están frente a usted. Introduzca un batiente a la vez con un suave movimiento rotatorio hasta que éste se trabe en su lugar.
   Amasadores - Agarre la batidora con una mano y la barra del amasador con la otra. Asegúrese que las aberturas para los batientes están frente a usted. INTRODUZCA EL AMASADOR CON EL COLLAR EN LA APRETURA DEL LADO IZQUIERDO, realizando un suave movimiento rotatorio hasta que éste se trabe en su lugar. Repita este procedimiento para colocar el otro amasador.
2. Conecte el cable de energía en el tomacorriente.
3. Coloque los ingredientes en el bol.
4. Elija la velocidad que corresponda con el tipo de batido que quiera realizar.
5. Coloque el selector de velocidad en la posición “0” y desenchufe la batidora cuando haya terminado de usarla.
6. Levante la cabeza de la batidora y presione el expulsor para quitar los batientes o amasadores.
7. Raspe el exceso de la mezcla de los batientes usando una espátula plástica o de goma. NO GOLPEE los batientes contra el borde del bol.

GUÍA DE BATIDO

Refiérase a la siguiente tabla para elegir la velocidad adecuada de batido. La consistencia de la mezcla cambiará si añade ingredientes por lo que es recomendable usar la máxima velocidad.

VELOCIDAD	Función	Uso
1. Baja	Entremezclar	Para mezclar líquidos, juntar ingredientes sólidos, batir claras de huevo o crema.
	Amasar	Preparar masas
2.	Batir	Para preparar salsas, caldos y budines.
3. Media	Mezclar	Para preparar batidos y mezclas.
4.	Batir	Para mezclar mantequilla con azúcar, preparar masa de galletes, tortas y helados.
5. Alta	Batir	Para batir mezclas livianas y sueltas, cremas, huevos (claras y yemas juntas) y puré de papas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el cable de energía del tomacorriente antes de la limpieza.
2. Limpie el cuerpo de la batidora con un paño seco.
3. Lave los batientes y amasadores en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Deje escurrir y seque. Los batientes, amasadores y el bol pueden ser lavados en una lavadora automática.
4. Quite los batientes de la batidora y guárdelos. Puede colgar la batidora de la pared para guardarla.
   No guarde la batidora en lugares expuestos a altas temperaturas, humedad o la luz directa del sol.

RECETAS

PASTEL DE FRUTAS CON HARINA INTEGRAL
Ingredientes:

60g de Mantequilla o margarina
Una taza de harina integral leudante
Una taza de harina leudante
125g de uvas pasas o dátiles en trocitos
1/2 taza de leche
1 huevo batido

Preparación
Coloque la mantequilla en el bol y bátala hasta que esté suave. Añada la harina y mézclela con los amasadores. Añada las frutas, la leche y el huevo hasta obtener una masa suave. Podría necesitar un poco más de leche. Vuelque el preparado sobre un mesón enharinado y amase suavemente. Corte en redondos y colóquelos en un molde levemente enharinado. Colocar en el horno precalentado a 220º C durante 12 minutos.

PAN DE BANANA Y NUECES
Ingredientes:

1 Taza de azúcar
1/2 Taza de mantequilla o margarina ablandada
1/2 Cucharilla de ralladura de limón
2 huevos
1 Taza de puré de bananas maduras (aprox. 2)
1/4 Taza de leche
1 3/4 Tazas de harina
1 3/4 Cucharillas de polvo de hornear
1/4 Cucharilla de bicarbonato de soda
1/2 Taza de nueces picadas

Preparación
Mezcle en el bol la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón a velocidad 4 durante medio minuto. Limpie los bordes del bol constantemente. Bata a velocidad 5 durante 2 minutos, añada el huevo, la banana y la leche. Continúe batiendo durante 1 minuto. Continúe mezclando el resto de los ingredientes a velocidad 2. Coloque la mezcla en un molde engrasado y meta al horno precalentado a 180º durante una hora. Deje enfriar durante 5 minutos, desmolde y espere a que enfríe completamente antes de servir.